

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau en plaque Opéra

Marque : Hafner Canada

Code de produit : 00261

Code UPC : 622267002612

Code SCC : 10622267002619

Description : Biscuits Joconde entrecoupés de mousseline au café et au chocolat.



Format unitaire : Plaques 12" x 16"

Emballage : 2 unités / caisse

Coupe : Non coupé

Hauteur : N/A

Format portion : N/A

Poids portion : 0,066 kg

Poids net : 2,4 kg / unité - 4,8 kg / caisse

Poids brut : 5,603 kg / caisse

Produit Casher : Non

Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Sucres (sucre, glucose), Oeufs entiers liquides, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, sucre, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, esters de propylène glyco d'acide gras, mono et diglycérides d'acide gras, stéaroyl lactylé de sodium, huile de canola, arôme artificiel), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Chocolat mi-sucré (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Nappage (sucres (sucre, glucose, purée de pommes (acide ascorbique)), eau, pectine, huile de canola, mono et diglycérides, acide citrique, benzoate de sodium, phosphate dicalcique, citrate de sodium), Amandes, Huile de canola, Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Beurre, Confiserie à saveur de chocolat (sucre, huile de soya, poudre de cacao traitée avec alcali, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de palme modifiée, lécithine de soya, arômes naturels, extrait de vanille), Farine de blé entier, Farine (blé), Arôme artificiel, Fibre d'agrumes (pulpes d'orange séchées, gomme de guar), Arômes naturel et artificiel (arôme naturel et artificiel, eau, sucre inverti, poudre de cacao, colorant caramel, acide citrique, gomme xanthan, rouge allura, tartrazine, bleu brillant FCF, jaune soleil FCF, benzoate de sodium, maltol, sorbate de potassium), Gomme de xanthane, Carraghénine.
Contient : Amandes, Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir :** Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1/36 of cake (66 g) pour 1/36 du gâteau (66 g)	
Calories 210	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
Fat / Lipides 11 g	15 %
Saturated / saturés 4 g	
+ Trans / trans 0.1 g	21 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 1.5 g	
Omega-6 / oméga-6 0.4 g	
Omega-3 / oméga-3 0.1 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 4 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 16 g	16 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



450, 2e Avenue
Portneuf (Québec)
Canada GOA 2Y0

Approuvée par le Département Assurance
Qualité

Date d'émission: 2012-08-08

Date de révision: 2023-04-25

CONSERVATION

Conditions d'entreposage :	Garder congelé
Durée de vie :	365 jours congelé
Durée de vie après décongélation :	5 jours réfrigéré
Préparation :	Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur.

CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: 7 163
Signification du numéro de lot: 7 = Année
163 = 163^e jours de l'année. Le produit a été fabriqué le 12 juin 2017.

**Le lot de production se réfère à la date de production du produit

PALETTISATION

Dimension de la caisse 0502 Master écono (56)

Longueur :	16 3/4" (42,9 cm)	Dimension de la palette :	40" X 48"
Largeur :	13 1/16" (33,2 cm)	Quantité sur la palette :	56
Hauteur :	7 1/8" (18,1 cm)	Quantité de caisse par rangée :	8
Cubique :	0,9 pi ³ (0,026 m ³)	Quantité de rangée :	7

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Le miroir est brillant et lisse. C'est un gâteau étagé.
Flaveur	C'est un mélange de saveurs entre le chocolat, les amandes et le café.
Texture	La crème est mousseuse. La pâte est compacte et dense.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbiologique	Compte
Compte Total BHAA	< 100 000 UFC/g
Levures & Moisissures	< 500 UFC/g
Escherichia coli (E. coli)	< 10 UFC/g
Coliformes totaux	< 50 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 1000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absence/25g
Salmonella spp.	Absence/25g

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

N/A

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A

